Moglis Lieblings-Leckerchen

1 Leberbrot

Wir haben auf einem DogDance-Seminar ein Rezept für selbstgebackenes Leberbrot bekommen. Man kann es prima in winzig kleine Stückchen schneiden und zum Clicker-Training nehmen. Da fahren alle Hunde voll drauf ab :o) ...und ist ganz einfach:

500g Leber (Rind oder Geflügel)
500g Mehl
5 Eier
nach Belieben noch ein paar Kräuter oder ein wenig Olivenöl oder was Euch so einfällt...

Die Leber mit dem Mixstab pürieren oder besser noch bereits vom Metzger durch den Fleischwolf drehen lassen. Das Ganze mit den Knethaken zu einem Teig kneten, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und ab in den Backofen.

170 Grad
ca. 45 Minuten

Das Brot hält sich im Kühlschrank mindestens drei Tage – auch bis zu fünf aus Erfahrung. Den Rest, den man nicht gleich braucht, einfach in Scheiben schneiden und einfrieren. Dann kann man es portionsweise rausholen und in klitzekleine Würfel schneiden ☺

Tipps:

- es darf ruhig innen noch etwas weich sein, dann mögen sie es noch lieber
- ihr könnt auch Kräuter der Provence, Hokamix-Kräuter, Knoblauchpulver, Sonnenblumenkerne usw. mit dazu tun
- für kleinere oder größere Mengen einfach alle Zutaten mal 4 oder mal 10 für z.B. gleich zwei Brote ☺
- mein Metzger sagte mir, dass er nach dem Pürieren von Leber die Maschine reinigen müsse und das daher tagsüber nicht gehe. Aber ich kann es für abends ca. 19:30 vorbestellen. Dann jagt er sie als letztes durch den Wolf, bevor er die Maschine abends sowieso reinigen muss. Dann spart man sich die Sauerei mit dem Pürierstab zuhause :o) Das Zeug ist nämlich ganz schön klebrig ;-)

Leber e se

Etwas schneller geht folgendes Rezept, Leberkekse, eine abgewandelte Form des Leberbrots, die bei meinem Schlumpf auch dazu führen, dass er alles tun würde ;-)

500 g Leber (Rind oder Geflügel)
500 ml Milch
500 g Haferflocken
1 Teelöffel Kräuter der Provence
1 Teelöffel Knoblauchpulver

Alles im Mixer durchquirlen. Dann mit einer Packung Haferflocken (500 g) in eine Schüssel geben. Alles gut durchrühren. Noch ca. 30 Minuten quellen lassen.

Ich gebe dann den ganzen Brei auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und verteile es. Sodann wird das ganze bei 180 Grad ca. 30 Minuten gebacken. Schließlich noch alles in mundgerechte Stücke schneiden. Geht leider nicht ganz so klein, wie beim Leberbrot.

Im Kühlschrank halten die Kekse 3-4 Tage. Ich packe sie daher in übersichtliche Portionen ab, die in dieser Zeit verbraucht werden können und friere die Packungen ein. Nach Bedarf taue ich dann auf. Mogli schmecken sie dann auch immer noch köstlich.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Eurem Hund guten Appetit :o) wünschen,

Anja und Mogli